# Gratallops

# Sao del Coster

C/ les Valls, 28 Gratallops

Telefon: 606 550 825; 672 339 390

Fax:

Web: www.saodelcoster.com

Mail: info@saodelcoster.com

# Weine im Führer:

04 per Sao del Coster 2004 rot	92
Terram 2005 rot	94
Terram 2006 rot	91
S de Sao del Coster 2008 rot	92
Carignan de Gratall. 2008 rot	95
La Pujada 2008 rot	98
El Dolc 2008 rot-süß	96
Terram 2009 rot	95
Planassos 2009 rot	98
La Pujada 2009 rot	99
Terram 2010 rot	94
Terram 2011 rot	93
S de Sao del Coster 2012 rot	93
Pim Pam Poom 2013 rot	92
S de Sao del Coster 2013 rot	95
Terram 2013 rot	94
Pim Pam Poom 2014 rot	95
S de Sao del Coster 2014 rot	93
Terram 2014 rot	95
Planassos 2014 rot	97
La Pujada 2014 rot	98
Pim Pam Poom 2015 rot	91
S de Sao del Coster 2015 rot	91
Planassos 2015 rot	97
La Pujada 2015 rot	98
Pim Pam Poom 2016 rot	90
S de Sao del Coster 2016 rot	92
Terram 2016 rot	94
Pim Pam Poom 2017 rot	91

# Winzer / Önologe:

zunächst Freddy Torres, inzwischen Xavier Barrachina

Die Gründer und Geldgeber hinter dem 2004 gegründeten Projekt kommen aus der Schweiz. Joel Chevallaz und Michel Grupper wollten im Priorat ein Weingut aufbauen, welches sich dem Terroirgedanken und den biodynamischen Prinzipien verpflichtet fühlt.Frédéric Duseigneur. Önologe und Spezialist für Biodynamie arbeitet als Berater für Sao del Coster.

Freddy Torres gehört damals zu den jüngsten Wilden des Priorats, er hatte erst frisch sein Önologiestudium abgeschlossen. Der aus Lausanne stammende Schweizer hat auch im Wallis noch ein Weinprojekt in Vetroz quasi bei seinen Wurzeln.

Im Jahr 2002 entdeckte er das Priorat und war so fasziniert von dieser einmaligen Weinlandschaft, dass er bei René (III) Barbier als Erntehelfer anfragte. 2003 wurde sein Wunsch erfüllt und er startete bereits 2004 beim Prioratprojekt Sao del Coster, was in etwa als Bild "Kondensationswasser am Felshang " bedeutet. Ein Jahr lang arbeitete er außerdem als Manager des Restaurants Irreductibles in Gratallops, dann aber konzentrierte er sich bereits völlig auf sein Weinbauprojekt im Priorat.

Nachdem Freddy Torres Sao del Coster verließ, arbeiten nunmehr Xavier Barrachina und Michelle Negrón verantwortlich in den Weinbergen, im Keller und im Verkauf.

Ein alter, zum Teil in den Fels gehauener Keller war nach Begründung des Projektes bald gefunden und auch Rebland wurde erworben.

Den Keller teilte sich Freddy Torres für Sao del Coster in den ersten Jahren mit Jeroni Basté Wittig, ansonsten aber ist Sao del Coster ein völlig eigenständiges Projekt mit dem Besitz von 6 ha Rebland mit eisenhaltigen Schieferböden, auf denen Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah, sowie seit Neuestem auch Merlot gepflanzt sind.

Eine 2 ha große Parzelle – La Pujada - mit damals 81 Jahre alten Carignan Reben, in Richtung Vilella Baixa liegend, konnte Freddy Torres seit 2005 restaurieren. Die Parzelle wurde zuvor etwa 10 Jahre lang nicht bewirtschaftet. Nach drei Jahren schwerer Arbeit ist sie nun rehabilitiert und ergab 2008 erstmals ein Barrique besten Rebensaftes. Eine zweite Parzelle im Norden des Manyetes Weinberges, ein 1,5 ha großer Costers Hang und mit 40 bis 60 Jahre alten Carignan bestanden, bildet die Grundlage für den bisherigen Spitzenwein Planassos.

Sao del Coster arbeitet gemäß der Philosophie der Biodynamik mit geringsten Eingriffen im Weinberg wie im Keller. Es werden nur für ökologischen Weinbau zugelassene Substanzen für die Arbeit im Weinberg verwendet. Bei allen Arbeiten richtet man sich streng nach dem Mondkalender. Seit einigen Jahren helfen Pepe und Morena, zwei Mulis bei den Arbeiten im Weinberg mit.

Bereits in 2004 startete Sao del Coster einen ersten Versuchswein, der allerdings erst jetzt in den Verkauf kam.

Die Jahresproduktion des Terram betrug ca. 9.000 Flaschen im Jahr 2005, ab 2006 nur 5.000 Flaschen. Der Terram ist die Tür, durch die man in das Priorat von Heute gelangt. Schon bei Freddy Torres stand dabei ein an Burgund orientierte Finesse und Tiefe im Fokus, er zeigt mühelos, dass auch die alkoholstarken Weine des Priorats von spielerische Raffinesse und geschmacklicher Tiefe geprägt sein können. Er besteht aus Grenache und Carignan mit ganz kleinen Beimengungen von Cabernet Sauvignon und Syrah. Spontanvergoren, 24 Monate Fassausbau (50% neue Fässer), ungefültert abgefüllt.

Vom Spitzenwein Planassos, der aus 100% alten Carignan besteht, gab es 2005 nur ein Barrique und seit 2006 zwei Barriques (ca. 600 Flaschen). Der Planassos ist der Tribut an das historische Priorat und zeigt, was burgundisch orientierte Qualitätsfanatiker daraus zu machen verstehen. Klar könnten jene zwei Barriques auch den Terram aufwerten, von dem es ja auch nicht grade viel gibt – aber in Burgund werden ja auch beste Parzellen als Grand Cru Weine separat gefüllt und grade diese machen die Freaks der gesamten Weinwelt glücklich. Der ebenfalls spontan vergorene Wein reift 36 Monate im Barrique (ein neues, ein gebrauchtes), ungefiltert kommt auch er in die Flaschen.

Auch jenes Barrique mit dem La Pujada, mit den Carignan aus dem restaurierten kleinen Weinberg ergibt seit 2008 einen weiteren raren, aber guten Wein im Grand Cru Stil. Ausgebaut analog dem Planassos, aber weniger als 300 Flaschen für die ganze Welt.

Durch das Aufkommen der Krise bedingt wurde ein neuer, günstigerer Wein, der S de Sao del Coster entwickelt. Er konnte sich unter den günstigen Weinen des neuen Priorats seinen Platz sichern, genau wie der Pim Pam Poom als jüngstes Kind der Sao del Coster – Prioratweinfamilie.

Der S besteht aus Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah, die Trauben kommen aus der Planassos Parzelle, aber auch von angemieteten Rebflächen, der Wein wird spontan vergoren, zum Teil auf den Rappen, anschließend 12 Monate im Edelstahltank und in Fuderfässern ausgebaut. Ungefiltert. 20.000 Flaschen jährlich.

Der Pim Pam Poom kommt von Granitböden und besteht zu 100% aus Grenache. Spontan und auf den Rappen vergoren, wird er anschließend nur 4 Monate im Edelstahl ausgebaut und steht für den neuen Prioratwein einer jungen Generation. Nur ca. 2.300 Flaschen.

Um einen Weißwein anbieten zu können, erwarb man allerdings Land in Galizien, von dort kommt jetzt seit 2010 der frische Albarinho-Wein X de Sao del Coster. Das Engagement in Galizien geht noch auf Freddy Torres und seine galizischen Wurzeln zurück. Etwa 13.000 Flaschen können davon jährlich produziert werden.

Eine Besichtigung des Kellers, Verkostung und Weinkauf sind nach Absprache möglich.

#### Weine:

Pim Pam Poom	<b>PG</b> : 1
S de Sao del Coster	<b>PG</b> :1
Terram	PG: 2-3
Planassos Vi de Vila Gratallops	PG: 5
La Pujada Vi de Vila La Vilella Baixa	PG:6

# Verkostungsnotizen:

# 04 per Sao del Coster; 2004 rot;

Man hatte seinerzeit vergessen, den Wein anzumelden. Daher ein Priorat ohne DOQ. 1.309 Flaschen.

Vollfruchtige Nase, zunächst am Gaumen etwas fetterer Old-School Priorat, dann zeigt er aber auch eine schöne Frische. Explosiv am Gaumen. 95+/100 Th. Großer Wein. (05/2014)

Flasche N° 680 von 1.309

Tag 1 (blind): Schwarzrot, fast blickdicht. Dunkle Aromen, ein süßer fülliger Fruchtmix, wird mit Luft aber auch immer nobler. Am Gaumen eine Mineralikfaust, die die Fruchtsüße zurückdrängt, ein warmer Wind mit frischem Nachhall, betonte Frucht, vielleicht etwas eindimensionaler, aber alles andere als schlicht oder einfach. Die Nase wird mit Luft fast etwas likörig, aber am Gaumen hält er sich frischer. Laurel? 93,5+/100 Th. Exzellenter Wein.

Funkelndes dunkelrot. Die Nase etwas wild, animalisch, mit etwas Luft harmonischer, rote und schwarze Frucht. Am Gaumen dichte rote süße Frucht, die lange nachwirkt. Eindimensional. Sao del Coster? 89 VP

Tag 2 (blind): In der Nase heute offener und frischer wirkend als an Tag 1. Erneut dunkle Noten in der Nase, aber nobler und weniger süß wirkend. Durchaus ansprechend. Immer noch recht süß am Gaumen, aber durch eine frische Mineralik gepuffert. Wirkt trotzdem etwas schwer am Gaumen. Üppig am Gaumen, eher ein Speer als ein Pfauenrad. Schöne Länge auf ungesüßtes Kakaopulver, Kräuter und Kirschkompott. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein. Laurel oder Sao del Coster?

# (Flasche Nr. 690)

Sehr offene, mineralische Nase, Himbeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen. Sehr animierend und nicht mit dem Vortag zu vergleichen.

Am Gaumen viel süße Frucht, die aber gut von der Säure gepuffert ist. Auch am Gaumen eine schöne Mineralik mit schönem Extrakt. Nicht das ganz große Prioratkino, aber sehr schön zu trinken, macht heute als 1. Wein sehr viel Spaß. 91 VP

Tag 3: Solidere fruchtbetonte Nase, ernsthafter und offen, schöne Kirschnoten, am Gaumen zunächst frisch und fruchtbetont, auch mit schöner Mineralik, aber dann kommt im Abgang wieder die Wucht und das Satt Machende durch. 92+/100 Th, Sehr Guter Wein.

Sehr angenehme fruchtig, mineralische Nase. Der Gaumen heute mit mehr Würze und weniger Frucht, kommt mir auch nicht mehr so süß vor. Sehr angenehm zu trinken mit feiner Mineralik und schönem Extrakt. 91 VP

Tag 4: Wirkt erneut wuchtiger und ist am Gaumen voll, sehr sättigend und eindimensional – mit weniger Spannung als an den Tagen zuvor. 90/100 Th.

Wiederum sehr betörende mineralische Nase. Am Gaumen schöne Würze, mineralisch. Ein guter Erstling der Bodega, dem deutlich bessere Weine folgen werden. 91 VP (09/2014)

# Terram; 2005 rot;

Ziemliche Ähnlichkeit zum Alice von Jeroni Basté Wittig in Art und Qualität. Nicht wirklich besser für mich als dieser, aber wohl deutlich teurer. Ebenfalls 94+/100 Th.

Gefällt mir ebenfalls sehr gut, schöne Nase - immer wieder riechen. Am Gaumen noch etwas verschlossen, aber auch hier schlummert einiges an Potential. 93-94+ VP (05/2007) Rauchige Noten entströmen dem Glas, eine kirschige klare Frucht kündigt in dem offenen Duft etwas Schönes an. Der Wein ist sehr balanciert, harmonisch, keinesfalls laut, im Gegenteil, er kommt auf Samtpfoten schnurrend daher und zeigt aber neben der Eleganz auch eine Gratallops - typische Mineralität. Sicher noch etwas verhalten und kann noch mehr aus sich herausholen, aber schon heute schön zu trinken und ein exzellenter Wein bei 93+/100 Th. (02/2009)

# Terram; 2006 rot;

Schöne Kirschfrucht, frische Mineralik mit guter Balance. Zum großen Glück fehlt mir die Spannung. 91 VP (05/2008)

# S de Sao del Coster; 2008 rot;

Tag 1 – blind: Erst leicht offene Nase, mineralisch und frisch wirkend. Mittlerer Körper, baut Druck auf und zeigt eine schöne Mineralik. Noch jung, aber mit Potential. Insgesamt sehr ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 – offen: Heute schön offen und immer noch sehr ausgewogen bei deutlicher Llicorella Mineralik. Wirkt am Gaumen eher leicht, aber das charakterisiert ja auch den Jahrgang 2008 bei vielen Weinen aus dem Priorat. 94+/100 Th. Exzellenter Wein. Überraschend gut gelungener neuer kleiner Wein von Freddy Torres.

Tag 6: Wirkt inzwischen deutlich langweiliger, aber immer noch harmonisch. Dennoch scheint dieser kleine Wein seine Trümpfe frisch nach dem Entkorken auszuspielen. 90+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 8: Nach einer Schwächephase ist er jetzt wieder beeindruckender. Harmonisch und rund. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 1: Sehr animierende Nase. Am Gaumen mineralisch anspringend, harmonisch und sehr trinkig 92 VP

Tag 2: Sehr elegante Nase, trinkig, wunderbar harmonisch. Chapeau Freddy Torres, toller Einstiegswein 90 VP (07/2012)

#### Carignan de Gratallops – Finca Manyetes; 2008 rot;

Nur 3 Barriques umfassende Cuvée, abgefüllt für Gil Bez. Sehr schöne offene Nase, einladend und sexy, für den Jahrgang überraschend gut gelungen. Ein Schieferschlecker am Gaumen, ein Manyetes halt. Charakterstarker mineralischer Brocken. 95+/100 Th. Großer Wein.

(11/2014)

# La Pujada; Vi de la Vila de La Vilella Baixa; 2008 rot;

14°; 100% alte Carignan aus der gleichnamigen Einzellage; Fl. N° 177 von 288

Tag 2 (blind): Zärtliche, sanft verführerische Nase, Schiefer und äußerst noble Aromatik. Superelegant, sehr frisch und lang. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Wow! Was für ein Spitzenwein, er zeigt Druck, Länge, viel Potential, macht fast sprachlos. Mit dem Aufdecken zeigt sich, dass wir hier eine der Spitzen seines Jahrganges haben. 99+/100 Th. Weltklassewein

Tag 7: Enorme Eleganz, ausgewogen. Etwas weniger Druck als in der zweiten Runde. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 14: Tolle Tiefe, nach wie vor ein betörender Duft. Immer noch ganz großes Kino, einer der besten seines Jahrganges und ein Wein nahe der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein. (06/2014)

14°; 100% Carignan alte Reben aus der Einzellage La Pujada; Fl. 94 von 288

Runde 1 (blind): Offene, sanfte und einnehmende Nase, klar und geradeaus. Verführt sogar und macht richtig Spaß in der Nase. Am Gaumen sehr elegant und finessenreich, baut auch etwas Druck auf und hat alles in dem Maß, wie es sein sollte. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr elegante, feine Nase, dicht und tief, feine Würze, legt mit Luft noch zu, ein Riechtraum. Am Gaumen pure Eleganz, streichelt den Gaumen, betörende Mineralik, Carinyena-Alarm, jugendlich, schwebend leichter Abgang. Genial ! 98+ VP

Runde 2 (blind): Rüttelt heute an den Wurzeln, eine Nase, die keine Wünsche mehr offen läßt, am Gaumen superelegant. Hat sich harmonisiert und setzt heute eine Messlatte. Viel besser kann man es in 2008 wirklich nicht mehr machen... Macht einen Sprung – Carignan – Alarm. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Welch elegantes Parfum an der Nase, Prioratheaven! Am Gaumen genau das, was die Nase verspricht, pure Eleganz, feine Frucht, nobel, elegant, perfekter Extrakt, Carinyena nahe der Perfektion. 99+ VP

Runde 3 (offen): Ich kann der Notiz der 2. Runde nichts mehr hinzufügen, ein sehr emotionaler und sinnlicher Wein. Unverändert. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Noble und sehr feine Nase, wandelt sich dauernd, wahoo! Am Gaumen dicht und vollmundig, schwarze und rote Frucht, Mandeln, sehr fein und elegant, frisch, mit feiner Säure, extraktreich, Carinyena-Alarm. Legt mit Luft laufend zu, reichlich Potential. 99+ VP (10-11/2018)

# El Dolc; 2008 rot-süß;

Ein natursüßer Grenache, nicht abgestoppt mit 90 g Restzucker und 16,5° Alkohol, nur im Tank ausgebaut. Sehr volle Frucht am Gaumen, dazu viel Schiefer, so dass er nicht übermäßig süß wirkt. So, wie er sich trinkt, erinnert er vom Typ etwas an einen Maury Vintage. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein. (11/2014)

15°. 100% Grenache. Die Fässer mit dieser Spätlese wurden bei der Übernahme des Kellers vorgefunden. Nur etwa 200 Halbliterflaschen. Ein natürlicher Süßwein mit 100g Restzucker, d.h. nicht abgestoppt. Geschmacklich im Stil eines Maury – Vintage gehalten, aber mit mehr erfrischender Säure, wunderbar belebend und den Wein trinkig machend. Gut balanciert, am

Gaumen auch einige Rancionoten. Wunderbar. Sehr gute Süße – Säure Balance, sehr ausgewogen. 95-96+/100 Th. Großer Wein. (04/2017)

# Terram; 2009 rot;

14°; 40% Grenache, 40% Carignan, 10-15% Cabernet Sauvignon, Rest Syrah,; nur 3.400 Flaschen.

Deutlich mehr Persönlichkeit, typisch für seinen Jahrgang und sein Terroir. Macht sehr viel Spaß. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein. (05/2014)

# Planassos; Vi de la Vila de Gratallops; 2009 rot;

14°; 100% alte Carignan aus der gleichnamigen Einzellage; Fl. N° 492 von 620

Tag 2 (blind): Geniale, sexy Nase, öffnet sich immer weiter, dunkle Frucht, sehr elegant bei leichtem bis mittlerem Körper, rassig. Ein Bilderbuchpriorat, ich muss an einen klaren Gebirgsquell denken dabei. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Superelegant, hocherotisches Knistern. Trotz relativ leicht wirkendem Körper ganz große Verführungskraft. Mineralischer Nachhall. Was für ein Vergnügen, so etwas trinken zu dürfen. 97+/100 Th. Weltklassewein

Tag 7: Unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 14: Unverändert. Kühl, elegant und tief. 97+/100 Th. Weltklassewein. (06/2014)

# La Pujada; Vi de la Vila de La Vilella Baixa; 2009 rot;

14°; 100% alte Carignan aus der gleichnamigen Einzellage; Fl. N° 104 von 294

Tag 2 (blind): Überzeugende Nase, die sich immer mehr öffnet, süße, brombeerige Frucht, betonte Schiefermineralik, tolle Frische. Sehr ausgewogen bei mittlerem Körper, tolle Länge. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Topp-Wein! Wie sein Bruder aus 2008 auf allerhöchstem Niveau. 99+/100 Th. Weltklassewein

Tag 7: Betörend und tief, bestätigt erneut die Ambitionen auf Sieg. Einer der größten Weine des Jahrganges. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 14: Unverändert – Absolute Spitze! 99+/100 Th. Weltklassewein. (06/2014)

# Terram; 2010 rot;

14°; Limitiert auf 3.900 Flaschen.

40% Grenache, 40% Carignan, 10-15% Cabernet Sauvignon, Rest Syrah,; nur 3.900 Flaschen. Wow! Das ist eine Bombe, der Zeitzünder tickt bereits. Überraschend, dass er mir noch deutlich besser als der 2009er gefällt. 96+/100 Th. Großer Wein. (05/2014)

Tag 1 (blind): Dunkle, parfümierte Nase, offen. Sehr explosiv und voll am Gaumen. Komplex und lang, aber sanft mit sehr noblen, dunklen Noten. 94,5+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Tag 2 (blind): Nahezu unverändert in der Aromatik und Dichte, aber in dieser Phase heute ein etwas trockenes Tannin, daher etwas abgewertet. 93+/100 Th. Exzellenter Wein

Tag 5: Heute eine Wahnsinnsnase, tief und komplex. Macht auch am Gaumen auf und überrascht heute regelrecht. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Begeistert mit einer tollen Nase, tief. Am Gaumen heute genial, bestens entwickelt mit den Tagen. 96+/100 Th. Großer Wein. (06/2014)

14°; 3.900 Flaschen

Tag 1 (blind): Schwarzrot. Offene Nase, dunkelfruchtig, rostig – mineralische Noten, am Gaumen Kirschen und Graphit, leichte aromatische Spitzen, gute Balance. Legt dann mit Luft deutlich zu. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (offen): Legt deutlich zu, zeigt eine herrliche Frische, ist heute nobler und tiefer als an Tag 1. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert zur 2. Runde, tolle mineralische Frische und noch gute Reserven. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (offen): Unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein. (06/2018)

# Terram; 2011 rot;

15°; 4.760 Flaschen

Tag 1 (offen): Offene, dunkle Nase, Brombeere und Bitterschokoladenpralinen, am Gaumen dazu noch viel Schiefer und damit viel Frische. Samtenes Tannin, aber an der Grenze zum trocknenden.

94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Tiefere und komplexere Aromen als zu Beginn in der ersten Runde. Macht viel Spaß und legt noch mal etwas zu. Rund und offen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10 (offen): Dunkle, sehr noble Aromen, jetzt sehr offen. Auch am Gaumen sehr nobel und ausgewogen. Für den Jahrgang hat er eine schöne Klarheit und Frische. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Schwarzrot mit leuchtendem Funkeln. Eine noch recht verschlossene Nase mit Anklängen an dunkle Aromen. Mineralische Noten, kirschfruchtig, sehr rein und klar. Ich denke an Eierklößchen und Schiefer. Zeigt sicher noch nicht sein Optimum. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: In der Nase noch immer recht verschlossen. Am Gaumen frische Kirschsuppe mit Eierklößehen und eine sehr deutliche Schiefermineralik. Am Gaumen deutlich

vielversprechender als in der Nase. Ausgewogen und mit Biß. Insgesamt leicht besser als in der ersten Blindprobe. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein. (10/2015)

# S de Sao del Coster; 2012 rot;

14,6°; 30% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah.

Dunkel und seriöser, aber momentan noch etwas sperrig, braucht Zeit, zeigt aber auch Spannung. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein. (05/2014)

Tag 1 (blind): Leicht verschlossene dunkle Nase, würzig, wird mit Luft besser. Am Gaumen eine süße reife Frucht, Süßkirschensuppe mit Vanille-Eierklößen, explosiv am Gaumen, dann auch likörige Frucht, wird auch am Gaumen mit Luft ernsthafter und besser. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Noble, dunkle Nase, unverändert schöne Frucht, gleichbleibend zur ersten Runde. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Unverändert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9: Bestätigt sich, der Merlot schimmert jetzt ein wenig durch, dabei ein noch gutes Tanningerüst. Insgesamt sehr schön, tief und rund. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (06/2014)

In der Frucht noch etwas opulenter als der 2013er, zugänglicher, voller, weicher und mit süßlicherer Frucht als beim 2013er Vergleichswein. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (11/2014)

14,5°; je 30% Grenache, Cabernet Sauvignon und Merlot, 10% Syrah. Tag 1 (blind): Nobel am Gaumen. Dunkle Frucht mit relativ guter Fruchtsüße, alles in allem sehr harmonisch und ausgewogen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Noble Nase, öffnet sich immer mehr, ist ansprechend, elegant und sehr ausgewogen. Explosiv, aber auch finessebetont, macht Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Wirkt heute etwas eingeschliffener und hat etwas weniger Spannung als an den ersten beiden Tagen. Aber er bliebt in seiner Qualitätsklasse. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9 (offen): Etwas weniger explosiv inzwischen. Schöner mineralischer Nachhall. Insgsamt unverändert zur 3. Runde. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (06/2015)

14,5°; 30% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah Tag 1 (blind): In der Nase erst ganz leicht offen. Zart und elegant. Am Gaumen überraschend gut, ausgewogen und sehr harmonisch. Süße reife Frucht – Glaskirschen und Edbeeren, dazu weiße Schokolade. Baut am Gaumen Druck und Tiefe auf. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (blind): Sehr harmonisch und ausgewogen. Insgesamt unverändert zur ersten Blindrunde. Noch immer leicht verschlossen in der Nase. Auf der eleganten Seite, gut zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9 (offen): Die Mineralik kommt heute sehr gut heraus, dazu wirkt er klassisch und geradeaus. Gut zu trinken und insgesamt unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 13 (offen): Noch immer unverändert. Sehr ausgewogen und glatt. Harmonisch und bereits sehr gut zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein. (03/2017)

Blind Runde 1: Dunkle, aber etwas zurückhaltende Nase, fruchtbetont. Schiefer und Frucht am Gaumen, sehr frisch und etwas Druck zeigend. Er wirkt noch recht jung. Intensiver schiefriger Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Insgesamt unverändert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 1 (offen): Offene Nase, fruchtbetont, klar und geradeaus. Kirschen und Schiefer, sehr ausgewogen und mit noch guten Tanninreserven. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert. Wunderbar trinkig und ausgewogen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6 (offen): Unverändert – eine Bank. 94+/100 Th. Exzellenter Wein. (11/2017)

Tag 1: Erst leicht offen, Likörkirschen, recht voll am Gaumen, eine fleischige Frucht, ein Mix aus Kirschen und Himbeeren, dazu Schieferstaub. In der Frucht süß und reif. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Macht schön auf und wirkt ernsthafter, das Likörige ist weg. Qualitativ unverändert zum ersten Tag. 93+/100 Th.

Tag 4: Läßt sich sehr gut trinken und ist insgesamt unverändert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (11/2018)

#### Pim Pam Poom; 2013 rot;

14,5°; 100% Grenache; 4 Monate Aubau im INOX, nur etwa 2.500 Flaschen.

Leicht und sehr einfach zu trinken, ein farbenfoher Sommerwein, bei dem der Alkohol nicht merkbar ist. Zeigt aber auch ein wenig typische Priorat – Llicorella – Mineralik. Macht Spaß. 90/100 Th. Sehr Guter Wein. (05/2014)

# Fl. N° 1384

Tag 1 (blind): Etwas hellere Farbe, kardinalsrot. Grenachebetont offene Nase, Himbeere, wird komplexer. Auch am Gaumen Himbeerkompott, dazu Zimt und ein wenig Schiefer, der im Abgang noch stärker raus kommt. Eine Fruchtbombe, insgesamt aber sanft und ausgewogen. Spaßwein. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Etwas likörige, üppige Nase, voll. Läßt insgesamt ein klein wenig nach. 92,5+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Tag 4: Immer noch sehr ausgewogen, aber nicht mehr so üppig wie zu Beginn. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 8: Nach wie vor eine Top-Frucht. Der neue Spaßwein – Typ ist die Antwort aus dem Priorat auf den Beaujolais Nouveau. Nur besser und wertiger als dieser zumeist. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein (06/2014)

# 14,5; Fl. N° 1383

Tag 2 (blind): Dunkles Kardinalspurpur. Leicht offene aber sehr noble Nase, süße tiefe Grenachefrucht, elegant, ausgewogen und tief, ein nobler Fruchtkorb mit staubigmineralischem Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Leicht verschlossen in der Nase. Er geht deutlich zurück. Noch immer eine Fruchtbombe, aber jetzt deutlich einfacher wirkend, eher wie ein Basiswein. Blender oder gastronomischer Wein? Aber noch immer gut zu trinken. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (offen): Unspektakulär und einfach. Für sein Level immer noch sehr gut, aber lieber sofort trinken, wenn man eine solche Flasche öffnet. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 10 (offen): Unverändert zur 3. Runde. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein. (01/2016)

#### 14,5; Fl. N° 1.387

Blind Runde 1: Sehr dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Noch recht verschlossen und mit einer fruchtbetonten Nase. Am Gaumen eine klare Kirschfrucht und Schieferstaub. Geradeaus und sehr ehrlich. Auf seinem Level sehr ausgewogen. Macht Spaß auf allerdings einfachem unkomplizierten Niveau. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert. Fruchtbetont und geradeaus. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (offen): Unverändert zu den Blindproben. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 10 (offen): Inzwischen sehr glatt und gefällig, sehr harmonisch, aber etwas langweiliger als in den Runden zuvor und nach 10 Tagen auch über keine reserven mehr verfügend. Für einen kleinen Basispriorat hat er sich aber sehr gut gehalten. 91/100 Th. Sehr Guter Wein. (03/2018)

# "S" de Sao del Coster; 2013 rot;

70% Grenache und Carignan, 30% Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Zeigt Frische und ist leicht zugänglich, ein Lehrstück eines guten Basispriorats Sehr schöner fruchtiger Eindruck am Gaumen, das Tannin ist allerdings noch leicht trocknend, was eine noch bessere Bewertung verhindert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein. (11/2014)

# 14,5°; überwiegend Grenache und Carignan

Tag 1 (blind): Blickdichtes Schwarz. Betörend offene schwarze Nase, perfekt und verführerisch. Am Gaumen süße reife schwarze Frucht. Harmonisch und tief. Lang und eindrücklich. Das ganz große Kino. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Noble dunkle, aber heute nur leicht offene Nase, dicht und mit viel Tannin am Gaumen, guter Extrakt und sehr frisch. Fächert sich in der Aromatik auf, zeigt aber auch etwas Bissiges dabei. Signalisiert heute einen immer noch sehr großen charakterstarken Wein,

der sich aber weniger offen und vornehm wie am ersten Tag präsentiert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Heute zwar immer noch groß, aber glatter und in der Nase noch etwas zurückgezogener als in der zweiten Runde. Am Gaumen aber noch immer beeindruckend. Für seinen Preis überzeugend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 15 (offen): Verliert etwas an Spannung, ist sehr balanciert. Klare kirschige Frucht und eine schöne Länge. 94+/100 Th. Exzellenter Wein. (01/2016)

#### Terram; 2013 rot;

Deutlich tiefer als die Weine zuvor, dunkle, ansprechende Frucht. Braucht noch etwas Zeit, hat aber viel Potential. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

93+ VP (05/2016)

# Pim Pam Poom; 2014 rot;

14°; Fl.N° 2528

Tag 2 (blind): Dunkles leuchtendes Purpur. Die Nase wird immer besser mit Luft, wirkt aber auch sehr eigenwillig. Ein Amphorenwein? Oder nur kein Holz? Am Gaumen eine pure klare und sehr intensive Frucht, mysthisch. Am Gaumen noch sehr jung wirkend, mit Tiefe und einem langen Nachhall. Berührend. Viel Spaß im Glas, aber kein Mainstream. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Noble, recht offene Nase, betörend und frisch, glockenklar und hellkingend. Sanfter und zärtlicher Wein, klar und schnittig. Sehr guter Trinkfluß, aber noch viel Tannin. Für die ganz höchste Note könnte gern etwas mehr an Kraft dabei sein. Aber er begeistert auch in der zweiten Blindrunde sehr. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4 (offen): Er tritt auch jetzt den Rückzug an, aber nicht gar so geschwind wie der 2013er. Inzwischen etwas einfacher gestrickt, aber schön trinkig und fruchtbetont. Zeigt im Gegenzug inzwischen auch etwas mehr Fülle und Kraft als zu Beginn. Es bleibt ein sehr bemerkenswerter Basiswein. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 10: Zeigt sich inzwischen einfacher. Trinkig, aber nicht mehr ganz so begeisternd wie in den ersten Tagen. Jetzt eher wie ein klassischer Basispriorat ohne Holz. Aber eine deutliche Steigerung zum 2013er Erstling. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein. (01/2016)

# S de Sao del Coster; 2014 rot;

Enthält nur noch Grenache und Carignan aus kontrollierten Parzellen von Traubenlieferanten. Deutlich dunkler und priorattypischer, klassischer, klarer und dabei sehr seriös. Unkompliziert und sehr geradeaus bei schöner Frucht. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

92+ VP (05/2016)

# Terram; 2014 rot;

Elegant und mineralisch. Feminin und sexy. Freunde dieser Stilistik werden begeistert sein, anderen fehlt ein bisschen Druck zwischen den Ohren... 95+/100 Th. Großer Wein. (04/2016)

# Planassos; Vi de la Vila de Gratallops; 2014 rot;

Süße, sehr reife Frucht und ebenso wie der Terram von eher femininer Eleganz, aber mit deutlich mehr Tiefe. Tolle Mineralik. Sollte mit entsprechender Reife stilistisch gut an die hier bravourösen 2008er anschließen. 97-98+/100 Th. Weltklassewein. (04/2016)

Dunkel und sexy, Carignan – Alarm. Für den Jahrgang komplex und tief, brilliant. Braucht viel Zeit, könnte aber in einigen Jahren für den Jahrgang überraschen. 97-98+/100 Th. Weltklassewein. (05/2016)

15°; 100% Carignan alte Reben; Fl.N° 27 von 850

Tag 1: Wild und voll, sehr maskulin und in der Nase leider etwas breit wirkend. Babymord mit viel Potential, aber auch großem Abstand zu den Weinen zuvor. Der deutlich höhere Preis wirft auch Fragezeichen auf, ob dieses Drehen an der Preisschraube gut und richtig ist. Sicher selten, aber eine Liga unter den zuvor getrunkenen Weinen. Braucht Zeit, sich zu finden. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 14: Wunderbare tiefe Carignan – Nase, offen und animierend. Eher auf der eleganten und kühlen Seite, aber das ist auch jahrgangsbedingt. Am Gaumen schlank, fast filigran wirkend, mit burgundischer Tiefe. Sehr langer, feiner Nachhall. Sehr samtenes Tannin streichelt den Gaumen. Will Zeit und kann in der Zukunft sicher durchaus verblüffen, auch wenn er momentan noch längst nicht alle Karten auf den Tisch legt. 97+/100 Th. Weltklassewein. (12/2016)

Ein typischer 2014er der besseren Art. Relativ leicht am Gaumen, elegant und finessebetont. Auf seine Art verführend, aber eben weniger komplett als der 2009er. Gute Mineralik im Nachhall. Hat noch Entwicklungspotential und ist zum Trinken noch viel zu jung. 96+/100 Th. Großer Wein. (04/2017)

# La Pujada; Vi de la Vila de La Viella Baixa; 2014 rot;

Es läßt sich noch etwas tiefer tauchen als beim Planassos. Carignan Alarm, aber auch hier elegant und sehr feminin. Eine Grazie. Lasst sie in Ruhe wachsen und im Keller ihre Hausaufgaben machen. 98-99+/100 Th. Weltklassewein. (04/2016)

Wie auch schon beim Planassos gibt es dieses Jahr drei Fässer statt nur eines. 100% alte Carignan aus der gleichnamigen Einzellage in La Vilella Baixa. Ebenfalls sehr tief, bestätigt den Eindruck von der Alimentaria. Ausgewogen, sehr elegant und finessenreich. Könnte sich in einigen Jahren als eine der Jahrgangsspitzen entpuppen. 98+/100 Th. Weltklassewein. (05/2016)

14,5°; 100% Carignan alte Reben; Fl.N° 494 von 850

Tag 1: Ebenso ein sehr maskulines Baby, noch sehr jung und in diesem Stadium sicher noch lange nicht in Bestform. Ein wenig mehr Vielschichtigkeit und Tiefe, leider auch gleich noch einmal deutlich teurer. Kommt an den günstigeren 2009er nicht ran und auch nicht an die anderen Carignans dieses Abends. Nur seinen Bruder übertrumpft er ein wenig. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 14: Ebenfalls auf der sehr finessebetonten Seite, konzentrierter als der Planassos, kühl und kompakt, dunkle Carignan – Noten. Sehr spannend, weil er sich immer wieder wandelt. Purer Babymord, aber er hat schon sehr beachtliche Anlagen. Die jetzige Potentialwertung sollte locker drin sein, vielleicht aber geht da ab 2024 auch noch deutlich mehr. 98+/100 Th. Weltklassewein.

(12/2016)

#### Pim Pam Poom; 2015 rot;

Seit 1,5 Monaten in der Flasche. Relativ helle Farbe, sehr intensiv duftend. Schließt stilistisch an die Jahre zuvor an. Sehr direkt und geradeaus, aber ohne große Tiefe. Sehr süße Frucht. Gut zu trinkender Spaß- und Partywein. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

90+ VP (05/2016)

# S de Sao del Coster; 2015 rot;

Etwas trocknendes Tannin, wodurch der Wein etwas rustikal wirkt. Weniger ausgewogen als in den Jahrgängen zuvor – zumindest in diesem jugendlichen Stadium. Es ist noch nicht ganz zu erkennen, wohin die Reise geht. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein. (04/2017)

# Planassos; Vi de la Vila de Gratallops; 2015 rot;

Ebenfalls Fassmuster. Geile Nase, unglaubliches Parfüm, großartige Länge. Zum Wegfliegen. 97+/100 VP (05/2018)

#### La Pujada; Vi de la Vila de La Viella Baixa; 2015 rot;

Ebenfalls Fassmuster. Genial - rauchige Nase. Was für ein geiler Wein. Zum Niederknien. 98+/100 VP (05/2018)

# Pim Pam Poom; 2016 rot;

Fruchtbetont und am Gaumen eher leicht wirkend, im Abgang eine leicht bittere Note (Bittermandel) und Mineralik, dazu ein leicht samtenes Tannin. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2017)

# S de Sao del Coster; 2016 rot;

Feine Nase. Am Gaumen feine Frucht mit dichtem Tannin, 92+/100 VP (05/2018)

Terram; 2016 rot;

Fassmuster. Sehr dunkle Frucht, betörendes, sehr feines Tannin. Genialer Trinkfluß. 94+/100 VP (05/2018)

Pim Pam Poom; 2017 rot;

Schöne Frucht, sehr fein. Schöne dunkle Frucht am Gaumen. 91+/100 VP (05/2018)



Terram; rot Terram; red (Linke Weinhandelsgesellsch. mbH)



Fassproben... (FK)



...im urigen alten Keller...

(FK)



...mitten im alten Dorf Gratallops.



Freddy Torres,... (FK)



...ist ein... (FK)

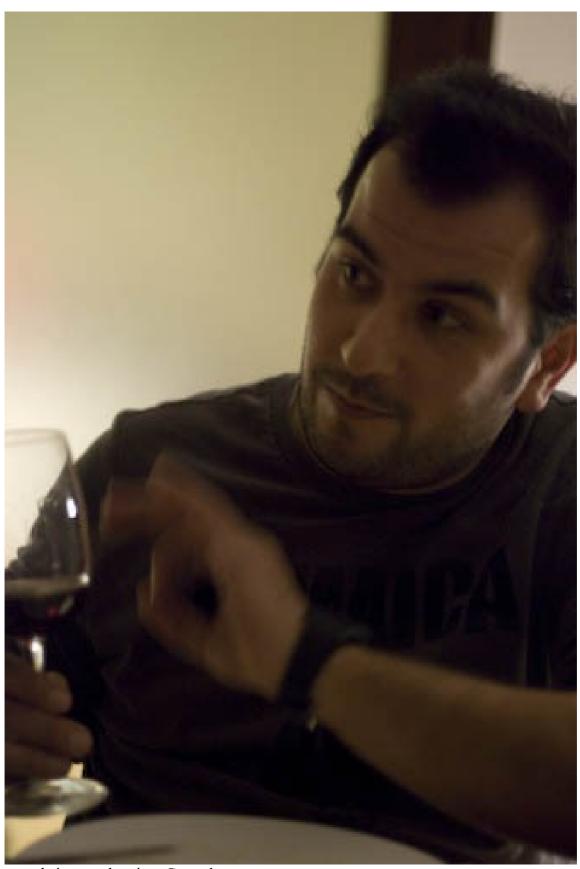


...überzeugter Anhänger der Biodynamik,...

(FK)



...aber auch ein guter Gesprächspartner...



...und ein warmherziger Gastgeber.



Im Mai 2014 besichtigen wir den Planassos Weinberg.



Die Parzelle Planassos liegt im Norden des Manyetes Weinberges.



Hier sind sanfte Costers – Hänge und Terrassenhänge in einem seichten V-Tal. (KPW)



Die Mulis Pepe und Morena wohnen hier im Weinberg.



Auch ein Gehege für Hühner gibt es mitten im Weinberg...



... wo der Blick weit hinüber nach Bellmunt schweift.

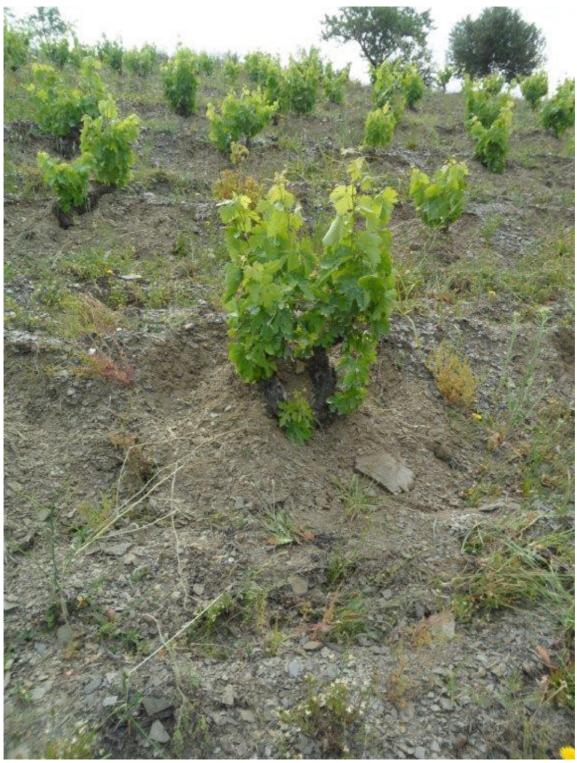


Die Tiere haben heute frei.





Aber im Weinberg wird gearbeitet.



Eine Arbeit, die man nur von Hand machen kann – und die dennoch sehr aufwändig ist. Um jeden einzelnen Rebstock wird vor dem avisierten Frühjahrsregen ein Graben geschaufelt, in dem sich das Wasser sammeln soll.



Der Schiefer ist hier oberflächich stark verwittert, dennoch ist es steinig... (KPW)



Auch im Manyetes Weinberg ist es überall ein sehr karger Boden.



Die Blumen und Wildkräuter sind spärlicher als anderswo, aber dennoch präsent. (KPW)



In dieser Hangseite finden wir die Terrassen mit den jüngeren Reben.



Wir inspizieren den Planassos – Weinberg.





Bellmunt del Priorat ist greifbar nahe, aber man müßte erst noch mal tief hinunter. (KPW)



Die alten Carignan Reben sind für den Spitzenwein Planassos bestimmt.



Das heutige Sao del Coster Team im Mai 2014, glückliche Gesichter bei der Arbeit. (KPW)



Und auch die Hühner stellen sich zum Gruppenfoto auf.



Jeder erkennt, wo wir hier sind.



Im Weinberg verkosten wir 2 Jahrgänge des Weißweins aus Rias Baixas (Galizien) (KPW) und den neuen Pim Pam Poom aus dem Erstlingsjahrgang 2013.



S de Sao del Coster, Terram und den 04 per Sao del Coster verkosten wir später im Keller.



Michelle Negrón begrüßt Pepe und Morena.



Die beiden freuen sich jedesmal über Besuch...



... und genießen auch Streicheleinheiten.

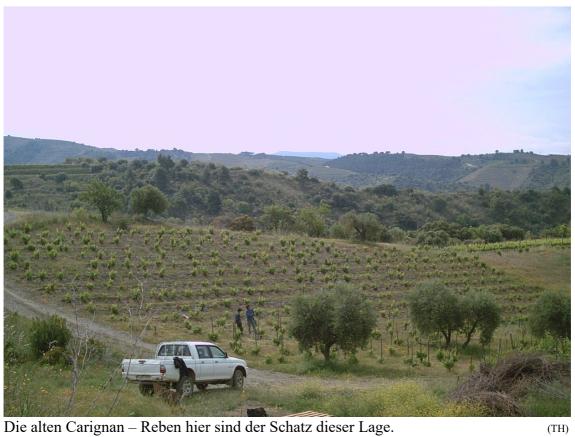




Den Blick ins weite Land haben sie ja ohnehin ständig.



Auch wenn Bellmunt del Priorat nicht mehr weit ist, gehört der Manyetes Weinberg (TH) noch zu Gratallops.



Die alten Carignan – Reben hier sind der Schatz dieser Lage.



Hier oben beginnt ein V-Tal – ein Seitental wo es hinab zum Siurana Fluss geht.



Auf dieser Seite haben wir Terrassen mit jüngeren Reben.



Ländliche Priorat-Idylle.



Bewußt wird auch bei Sao del Coster biodynamisch gearbeitet.



Das Graben der Bewässerungsgräben von Hand ist keine leichte Arbeit.



Jeder einzelnen Rebe wird diese Aufmerksamkeit zuteil.



Wenn man das sieht, wird man verstehen, warum der Wein nicht 5 € pro Flasche oder weniger kosten kann. Es wird hier viel von Hand aufwändig gearbeitet...



Dafür aber bekommen wir auch entsprechende Qualität als Gegenwert.



Dafür steht das stolze junge Sao del Coster – Team. Von links nach rechts: Ángel Vergara, Michelle Negrón und Xavier Barrachina.



Der alte Carignan Weinberg La Pujada im November 2014.



Von hier stammen nicht mal 300 Flaschen eines der besten neuen Weine des Priorats. (RZ)